SB 325

900003

PORTUGUÊS
Tradução
do manual de instruções original

Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!

1. Informações gerais 92
1.1 Informações sobre o manual de instruções 92
1.2 Explicação dos símbolos 92
1.3 Responsabilidade e garantia 93
1.4 Direitos de autor 93
1.5 Declaração de conformidade 93

2. Segurança 94
2.1 Informações gerais 94
2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho 94
2.3 Utilização de acordo com as disposições 95

3. Transporte, embalagem e armazenamento 96
3.1 Controle na entrega 96
3.2 Embalagem 96
3.3 Armazenamento 96

4. Dados técnicos 97
4.1 Especificação dos componentes do aparelho 97
4.2 Indicações técnicas 98

5. Instalação e utilização 99
5.1 Indicações de segurança 99
5.2 Montagem 100
5.3 Colocação e conexão 100
5.4 Utilização 101
5.5 Proposta de servimento 104

6. Limpeza e manutenção 105
6.1 Indicações de segurança 105
6.2 Limpeza 105
6.3 Indicações de segurança relativas à manutenção 106

7. Possíveis problemas 107

8. Reciclagem 108

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informações gerais

1.1 Informações sobre o manual de instruções

Este manual de instruções contem informações sobre a instalação, manuseamento e manutenção do aparelho e deve ser consultado como uma fonte importante de informação e guia de referencia.

O conhecimento das instruções de segurança e manuseamento garantem o uso correcto e seguro do aparelho.

Para alem das informações fornecidas neste guia deve respeitar as normas de Higiene e Segurança locais bem como as mais básicas normas de segurança.

O manual de instruções faz parte integrante do produto e deve ser mantido perto do aparelho, acessível ao responsável pela instalação, utilização, manutenção ou limpeza.

1.2 Explicação dos símbolos

Neste manual, os símbolos alertam para importantes instruções de segurança, ou conselhos técnicos. As instruções devem ser seguidas com atenção para evitar qualquer risco de acidente pessoal ou danificação do material.

ATENÇÃO!

Estes símbolo alerta para perigos que podem provocar lesões.
Siga as instruções correctamente e tome particular atenção nestes casos.

ATENÇÃO! Perigo de choque electrico

Este símbolo alerta para potenciais riscos de choque eléctrico.
Se não seguir as normas de segurança, corre risco de acidente ou morte.

CUIDADO!

Estes símbolo chama a atenção para instruções que devem ser seguidas, evitando a danificação, mau funcionamento ou destruição do aparelho.

NOTA!

Este símbolo alerta para instruções que devem ser seguidas para um eficiente uso do aparelho.

ATENÇÃO! Superfície quente!

O símbolo avisa sobre a superfície quente do aparelho durante o seu funcionamento. Se o aviso for ignorado, podem acontecer queimaduras!

1.3 Responsabilidade e garantia

Toda a informação e instruções deste manual respeitam normas de segurança, os níveis actuais de tecnologia assim como o conhecimento e experiência que adquirimos ao longo dos anos.

O manual de instruções foi traduzido com todo o cuidado e atenção. Contudo não nos responsabilizamos por quaisquer erros de tradução.

No caso de ser encomendado um modelo especial, este pode não corresponder às descrições e ilustrações deste manual. É também o caso de encomendas especiais ou se o aparelho for modificado com nova tecnologia.

NOTA!

Antes de iniciar qualquer utilização do aparelho, especialmente antes de ligá-lo, deve ler atenciosamente o presente manual de instruções!

O produtor **não se responsabiliza** pelos danos e estragos resultantes:

- do não cumprimento das indicações relativas à utilização e limpeza;
- da utilização discordante da destinação do aparelho;
- da introdução de alterações pelo utilizador;
- da aplicação de peças complementares que não foram aprovadas.

É nos reservado o direito de fazer modificações técnicas com o objectivo de melhorar as suas qualidades.

1.4 Direitos de autor

Este manual de instruções contem textos, gravuras e imagens ou outras ilustrações que são protegidas por direitos de autor. Nenhuma parte deste manual pode ser reproduzida, transmitida ou usado de outra forma sem a autorização escrita do fabricante. Qualquer infracção será punida. Todos os direitos reservados.

NOTA!

Os conteúdos, textos, gravuras, fotografias ou qualquer outra ilustração são protegidos por direitos de autor bem como por direitos de propriedade. Qualquer infracção será punida por lei.

1.5 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com as normas e directivas da EU.
Isto é certificado pela declaração de conformidade da IEC.
Se o desejar, com bom grado lhe enviamos a declaração de conformidade.

2. Segurança

Esta secção apresenta um panorama sobre todos os aspectos importantes da segurança. Alem disso, qualquer capitulo apresenta conselhos precisos para a prevenção de possíveis perigos que são assinalados pelos símbolos acima mencionados.

Igualmente deve prestar atenção aos pictogramas, rótulos e legendas do aparelho, que devem ser mantidas sempre em bom estado de visibilidade.

Seguindo todas as normas de segurança, garante a protecção ideal contra possíveis perigos bem como um uso seguro e uma utilização sem avarias.

2.1 Informações gerais

Este aparelho foi produzido del acordo com os níveis tecnológicos actuais. Contudo, o aparelho pode ser perigoso quando usado incorrectamente. Conhecer o manual de instruções é um meio de evitar erros e perigos e permite uma utilização segura e sem avarias do aparelho.

Para evitar acidentes e permitir uma ideal eficácia, não deve ser feita nenhuma modificação ou alteração do aparelho que não seja aprovada pelo fabricante.

Este aparelho deve ser usado unicamente em condições técnicas e de segurança adequadas.

2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho

As normas de segurança no trabalho cumpridas durante a produção do aparelho respeitam os Regulamentos da União Europeia.

Se ao aparelho for usado industrialmente, o utilizador é obrigado a garantir que as normas de segurança no trabalho estão de acordo com as regras e regulamentos aplicados durante todo o período de utilização do aparelho bem como futuras especificações. Fora da União Europeia, as regras de segurança no trabalho deve ser igualmente cumpridas.

Para alem das normas de segurança no trabalho referidas no manual de instruções, as demais normas de segurança bem como as de protecção do ambiente devem ser cumpridas conforme o local de utilização.

! ***CUIDADO!***

- O aparelho pode ser utilizado por **crianças a partir de 8 anos de idade**, tal como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, com pouca experiência e/ou conhecimento, se encontrarem-se sob supervisão ou forem devidamente instruídas no que diz respeito à utilização segura do aparelho e entenderam os perigos associados.

- **As crianças** não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e **os trabalhos de manutenção não podem** ser efectuadas **por crianças,** a menos que tenham completado os 8 anos de idade e encontrem-se sob supervisão.
- **As crianças abaixo dos 8 anos de idade** não podem encontrar-se na proximidade do aparelho nem junto ao cabo de ligação.
- Pedimos que mantenha o presente manual de instruções. Quando o aparelho for transferido a terceiros, também deve ser transferido o presente manual de instruções.
- Todas as pessoas que utilizarem o aparelho têm que seguir as recomendações e as indicações que encontram-se no presente manual de instruções.
- O aparelho apenas deve ser utilizado em compartimentos fechados.

2.3 Utilização de acordo com as disposições

A segurança operacional do aparelho só está assegurada em caso de utilização correcta de acordo com as indicações no manual de instruções.

Todas as intervenções técnicas, também a montagem e a manutenção devem ser efectuadas exclusivamente por um serviço a clientes qualificado.

O aparelho não foi projectado para cooperação com um temporizador externo ou um controlo remoto.

O aparelho foi projectado para uso doméstico e em locais afins, tais como:

→ cozinhas dos funcionários de lojas, escritórios ou outros pontos de serviço;

→ imóveis fora da cidade;

→ utilização pelos clientes de hotéis, motéis e locais de habitação afins;

→ em locais tipo Bed & Breakfast.

A fonte de chocolate serve **apenas** para **servir chocolate fundido**.

CUIDADO!

Não é permitida qualquer utilização do aparelho que vá para além da utilização correcta e/ou utilização de outro tipo e é válida como não estando de acordo com as disposições.

Excluem-se as reivindicações de qualquer tipo contra o fabricante e/ou os seus mandatários devido a danos provocados pela utilização incorrecta do aparelho. Apenas o operador é responsável por todos os danos em caso de utilização incorrecta.

3. Transporte, embalagem e armazenamento

3.1 Controle na entrega

Ao receber a entrega, verificá-la imediatamente quanto à sua integridade e danos de transporte. No caso de danos de transporte visíveis do exterior, não receber a entrega ou apenas sob reserva.

Anotar a extensão dos danos na documentação de transporte/guia de remessa do transportador. Desencadear uma reclamação.

Reclamar imediatamente os defeitos encobertos após o reconhecimento dos mesmos, pois há direito a indemnização dentro dos prazos de reclamação válidos.

3.2 Embalagem

Por favor, não deite fora o cartão da embalagem, uma vez que pode se útil para o transporte do aparelho ou no caso de ser enviado para o serviço técnico. O material de embalagem interior e exterior deve ser totalmente retirado antes de instalar o aparelho.

NOTA!

Se deseja utilizar a embalagem deve respeitar as normas do sue pais.
Envie os materiais recicláveis da embalagem para a reciclagem.
Por favor verifique se o aparelho está completo. No caso de faltar alguma peça, por favor contacte imediatamente o nosso serviço de apoio ao cliente.

3.3 Armazenamento

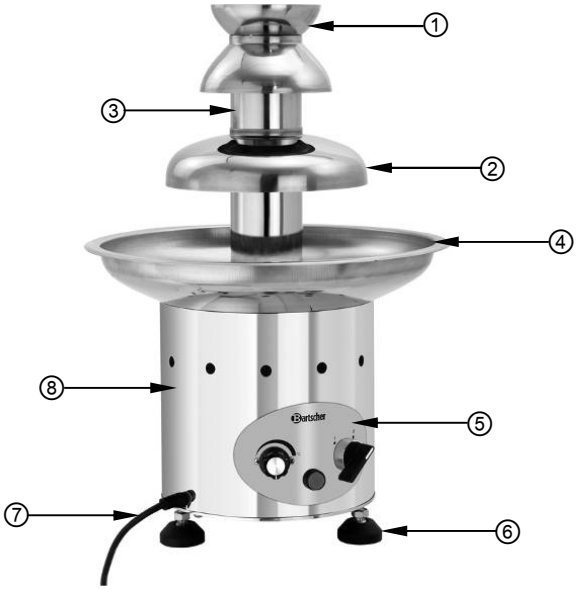
Mantenha a embalagem fechada até a instalação e seguindo as indicações exteriores de armazenamento.

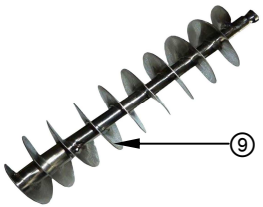
As embalagens devem ser armazenadas considerando o seguinte:

- não armazenar no exterior.
- Manter em local seco e protegido do pó.
- Proteger de ambientes agressivos.
- Manter longe da luz do sol.
- Evite choques e vibrações.
- Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário renove.

4. Dados técnicos

4.1 Especificação dos componentes do aparelho





① Chapa em cascata superior com coroa

② Chapa em cascata do meio

③ Torre

④ Recipiente

⑤ Painel de comando

⑥ Pés (3)

⑦ Cabo de alimentação

⑧ Caixa do motor

⑨ Caracol para servir

Elementos de manuseamento

⑩ Manivela do regulador de temperatura

⑪ Interruptor de funções

⑫ Controlo de funcionamento

4.2 Indicações técnicas

Nome	**Fonte de chocolate SB 325**
Nº de ref.:	**900003**
Material da caixa:	aço inoxidável
Regulação de temperatura:	fluente, até 60 °C
Capacidade:	2,5 kg de chocolate
Conexão:	340 W / 230 V 50 Hz
Dimensões:	Ø 330 mm, A 480 mm
Peso:	7,5 kg

Reservado o direito a alterações técnicas!

5. Instalação e utilização
5.1 Indicações de segurança

ATENÇÃO! Risco de choque eléctrico!

O aparelho pode ser ligado apenas a tomadas singulares devidamente instaladas e com protecção.

O cabo eléctrico não deve ser retirado puxando pelo cabo, mas sempre pela ficha.

- Não deve permitir-se um contacto do cabo eléctrico com fontes de calor e cantos afiados. O cabo eléctrico não pode descair da mesa ou de outra superfície de trabalho. Tomar atenção para que ninguém possa pisar o cabo ou tropeçar no mesmo.
- O cabo de alimentação não pode ser dobrado, torcido, enrolado, tem que estar sempre completamente esticado.
- Nunca deve colocar-se o aparelho nem outros objectos sobre o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo sob tapetes ou isolamentos. Não tape o cabo. Mantenha o cabo distante quando manusear o aparelho e não o coloque dentro de água.
- Não utilize o aparelho no caso de não funcionar correctamente, estar danificado ou sofrer uma queda.
- Não utilize nenhum acessório ou peça que não seja recomendada pelo fabricante. Isto pode ser perigoso para o utilizador e provocar acidentes pessoais ou danos no aparelho, levando à anulação da garantia.
- Não deslocar e não inclinar o aparelho durante o seu funcionamento.
- Durante a utilização do aparelho, **nunca** deve deixá-lo sem supervisão.

ATENÇÃO! Perigo de ferimento!

Durante o funcionamento do aparelho, nunca deve tocar no caracol de servimento nem em outras peças móveis do aparelho.

Não mover o aparelho, enquanto no mesmo encontrar-se chocolate líquido quente.

ATENÇÃO! Superfície quente!

Durante o funcionamento do aparelho, as suas partes ficam muito quentes. Perigo de queimadura!

Antes de limpar ou mover o aparelho, deve desligar a ficha da tomada e deixar o aparelho para arrefecer.

5.2 Montagem

Preparação do aparelho

- Desembalar o aparelho e eliminar o material de embalagem.
- As peças removíveis do aparelho (o caracol de servimento, a torre, as chapas em cascata) devem ser lavadas em água quente com um detergente de limpeza suave. Enxaguar com água limpa e seguidamente secar bem.
- O recipiente deve ser lavado com água quente com um detergente de limpeza suave, enxaguado com água, limpo e bem seco com um pano macio.
- A caixa do motor e o cabo de alimentação devem ser passados com um pano macio e húmido. Antes de ligar o aparelho à corrente eléctrica, a ficha tem que estar completamente seca.

Montagem do aparelho

- Montar o caracol de servimento sobre a caixa do motor.
- Seguidamente colocar a torre sobre o caracol e aparafusá-la com os parafusos ao leito apropriado.

Montar sobre a torre respectivamente a chapa em cascata do meio e a chapa em cascata superior com a coroa.

5.3 Colocação e conexão

- Colocar o aparelho sobre uma superfície estável e plana perto de uma tomada eléctrica de parede.
- **Nivelar** o aparelho com as porcas junto dos pés (3) rodando ligeiramente as porcas contrárias no sentido dos ponteiros do relógio, para aumentar os pés e no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, para baixar os pés.

- Colocar o aparelho num lugar seguro com capacidade de carga suficiente para o peso do aparelho e insensível ao calor.
- **Nunca** deve colocar o aparelho perto da berma da mesa, para que o mesmo não possa inclinar-se ou cair.
- **Nunca** deve colocar o aparelho num ambiente húmido ou molhado.
- Não colocar o aparelho perto de fontes de fogo aberto, fogões eléctricos, fogões de aquecimento ou outras fontes de calor.

ATENÇÃO! Risco de choque eléctrico!
Se o aparelho for instalado incorrectamente o aparelho pode provocar feridas!
Antes da instalação deve verificar os dados da rede de electricidade local com os parâmetros técnicos do aparelho (consultar a chapa de identificação).
O aparelho deve ser ligado apenas se houver correspondência total! Respeitar as normas de segurança!

- O circuito eléctrico da tomada eléctrica tem que estar protegido com pelo menos 16 A. A ligação deve ser feita apenas directamente à tomada na parede, é proibida a utilização de distribuidores ou tomadas múltiplas.
- O aparelho deve ser colocado de maneira a ter um acesso fácil à ficha, para ter a possibilidade de desligar a mesma rapidamente, caso ser necessário.

5.4 Utilização

Chocolate apropriado

- A fonte de chocolate está adaptada a todos os tipos de chocolate populares, que **não contêm ingredientes sólidos,** tais como por exemplo nozes, **amêndoas ou massa de nogado e outros**, que possam bloquear o caracol de servimento durante o seu funcionamento.
- A melhor qualidade é garantida pela cobertura, pois contém mais manteiga de cacau. Quanto maior a quantidade de manteiga de cacau, melhor a liquidez do chocolate.

  O teor de cacau não deve ser demasiado alto (máx. 60%), pois quanto maior o teor de cacau, menor a liquidez do chocolate.

  Antes de fundir o chocolate, o mesmo deve ser esmigalhado. Quanto menores os pedaços de chocolate, mais rápido o processo de fundição.
- Para o fondue e a fonte de chocolate é melhor usar chocolate que tem proporções ideais de manteiga de cacau e cacau.
- Para encher o aparelho, deve usar pelo menos 2,5 kg de chocolate.

Fundição de chocolate no aparelho

- Preparar o chocolate e colocar no recipiente.
- Ligar o aparelho a uma tomada singular, com terra. Acende-se o controlo vermelho de funcionamento.
- A manivela do regulador de temperatura deve ser rodado até fazer resistência no sentido dos ponteiros do relógio, para configurar o maior valor possível e fundir o chocolate colocado no recipiente.

  O tempo de fundição é de aproximadamente 60 minutos. Se o chocolate não for demasiado líquido, deve adicionar um pouco de óleo alimentar (por exemplo óleo de colza ou vegetal) e misturá-lo com a massa de chocolate com uma colher.

Regra geral: cerca de **150 ml de óleo alimentar** por **1 kg de chocolate**.

Ter em conta: a massa de chocolate tem que ter uma consistência líquida.

CUIDADO!

A utilização de chocolate sem adicionar óleo alimentar, eventualmente gordura, pode levar à danificação do aparelho e ao mesmo tempo à perda do direito de garantia.

Fundição inicial de chocolate

Para encurtar o processo de fundição do chocolate no aparelho, pode usar chocolate, que já foi derretido anteriormente. Deve ter em conta as seguintes indicações relativas à fundição do chocolate.

Fundição em microondas

- Esmigalhar o chocolate e colocá-lo num recipiente que pode ser aquecido num microondas. Adicionar uma quantidade adequada de óleo alimentar e misturar. Antes de passar o chocolate derretido para o recipiente, deve ligar o aparelho a uma tomada singular com terra e aquecer com a temperatura máxima durante cerca de 5 minutos.

Fundição num tacho (com óleo alimentar)

- Aquecer uma quantidade de óleo alimentar adequada num tacho revestido (não aquecer demasiado!). Acrescentar o chocolate esmigalhado e derretê-lo misturando continuamente. Tem que ser formada uma massa uniforme.

  Antes de passar o chocolate derretido para o recipiente, deve ligar o aparelho a uma tomada singular com terra e aquecer com a temperatura máxima durante cerca de 5 minutos.

Fundição num banho de água

- Aquecer água num tacho (não levar à fervura!).
- Colocar na água quente, um recipiente apropriado (tigela, tacho), que não toque no fundo.
- Colocar o chocolate esmigalhado no recipiente (tacho). Neste caso o chocolate não pode ter contacto com a água.
- Quando o chocolate for completamente derretido, deve adicionar a quantidade de óleo alimentar necessária e misturar com uma colher.

  Antes de passar o chocolate derretido para o recipiente, deve ligar o aparelho a uma tomada singular com terra e aquecer com a temperatura máxima durante cerca de 5 minutos.

Ligação do caracol de servimento – efeito de fonte

NOTA!

O aparelho está pronto a ser utilizado, quando o mesmo estiver configurado e aquecido e o chocolate no recipiente estiver completamente derretido.,

- Rodar o interruptor de função para a posição **"I"** para iniciar o caracol de servimento.
- A mistura de chocolate é sugada para o interior da torre, da qual sai pela coroa na sua ponta superior.

NOTA!

Quando a mistura estiver devidamente preparada, surge uma corrente uniforme e a torre fica completamente coberta. Pode adicionar chocolate líquido a cada instante durante o funcionamento.

CUIDADO!

Não adicionar pedaços sólidos de chocolate durante o funcionamento do aparelho, pois os mesmos podem bloquear o caracol de servimento e causar em consequência a danificação do aparelho.

Colocação de chocolate

- Os pedaços de produto, sobre os quais quiser colocar chocolate, devem ser enfiados em pauzinhos ou garfos de fondue e colocados na corrente de chocolate.

NOTA!

A interrupção de funcionamento, eventualmente a interrupção da corrente podem ser evitadas, se:

→ não caírem pedaços do produto no chocolate,

→ não forem adicionados nenhuns líquidos frios ou resfriados ao chocolate.

CUIDADO!

Se no chocolate caírem alguns pedaços dos produtos cobertos com chocolate, deve eliminá-los imediatamente com um garfo ou uma colher.

Fim de trabalho

- Após terminar a utilização do aparelho, o interruptor de funções deve ser rodado para a posição **"0"**. É desligado o caracol de servimento e o chocolate escorre para o recipiente.
- A manivela do regulador de temperatura deve ser rodada até fazer resistência no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio.
- Desligar o aparelho da tomada (tirar a ficha!) e deixar para arrefecer.
- O chocolate restante deve ser passado do recipiente para outra tigela, para ser aproveitado ou deve ser colocado num recipiente para resíduos /saco de plástico para eliminá-lo juntamente com o lixo de casa.

! CUIDADO!
Nunca deve entornar o chocolate nos esgotos. Perigo de entupimento!

5.5 Proposta de servimento

- Normalmente serve-se frutos ligeiramente ácidos para acompanhar o chocolate doce e frutos doces para acompanhar chocolate amargo.
- Para servir com frutos propomos:
  - maçãs, damascos, bananas, morangos, cerejas, kiwis, cocos, manga, melões, pêssegos, uvas, etc.
- Também servem perfeitamente para serem cobertos com chocolate vários tipos de bolos. As nossas propostas de servimento com doces abrangem:
  - biscoitos, tostas, línguas de biscoitos, waffles, torradas, etc.
- Para aperfeiçoar os vários petiscos de chocolate pode aplicar vários aditivos para cobrir os mesmos ou deitar por cima. Para tal pode aplicar:
  - cobertura arenosa colorida,
  - pistácios picados,
  - casca de laranja ou limão ralada,
  - coco dessecado,
  - massa de nogado,
  - flocos de amêndoas, etc.

A cobertura de chocolate básica pode ser enriquecida com vários aditivos. Os ingredientes líquidos devem ser adicionados antes de derreter o chocolate – **nunca** deve adicionar líquidos frios a chocolate quente.

Servem bem como aditivos líquidos:

- licor cremoso (por exemplo: Batida de Coco, Baileys, gemada de aguardente ou Kahula),
- licores (por exemplo Amaretto, Creme de Cacao (Bols) ou Gran Marnier),
- aguardentes (por exemplo de framboesa, ginja ou grapa de nozes).

- Alguns preferem frutos cobertos com chocolate macio, outros com chocolate mais duro. Por isso os seus convidados podem escolher:
  - Para obter petiscos de chocolate rapidamente coagulantes os frutos devem ser servidos em pratos resfriados. Para que os frutos fiquem frios durante mais tempo, pode encher uma tigela com pedras de gelo e colocar os pratos sobre a mesma.
  - Para saborear frutos com chocolate macio, a melhor forma é dirigi-los directamente à boca directamente após retirá-los da corrente de chocolate.

6. Limpeza e manutenção

6.1 Indicações de segurança

o Antes de iniciar a reparação ou a limpeza certifique-se que o aparelho se encontra desligado da corrente (desligue o cabo!!!) e que arrefeceu.

o Não use produtos ácidos e não deixe que agua entre no aparelho.

o Para o proteger de choques eléctricos **nunca** deve imergir o aparelho, os cabos ou a ficha em agua ou outros líquidos.

! CUIDADO!
O aparelho não esta preparado para ser lavado com jactos de agua.
Por isso não deve usar agua à pressão para limpar o aparelho!

6.2 Limpeza

o Após terminar a utilização do aparelho, deve sempre limpá-lo.

o Desligar o motor com o interruptor de funções (rodar para a posição **"0"**).
O chocolate irá escorrer para o recipiente.

o Para desligar o aquecimento, a manivela do regulador de temperatura deve ser rodada até fazer resistência no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio. Desligar o aparelho da corrente eléctrica (tirar a ficha!) e aguardar até que o mesmo arrefeça antes de iniciar a limpeza.

o Remover o máximo de chocolate possível das chapas em cascata com uma escova de plástico.

o Retirar **as chapas em cascata** da torre, desconectar a **torre** do recipiente movendo a mesma no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio e seguidamente desconectar o caracol de servimento da caixa do motor.
Os elementos desmontados devem ser colocados durante algum tempo em água quente com um detergente de limpeza suave e seguidamente lavados com uma esponja ou escova, enxaguados com água limpa e secos com um pano macio.

NOTA!
As chapas em cascata podem ser lavadas em máquinas de lavar louça.

- O chocolate restante deve ser entornado do recipiente para uma tigela adequada, para ainda ser aproveitado ou colocado num recipiente para resíduos/saco de plástico para ser eliminado juntamente com o lixo de casa.
- Para lavar o recipiente deve colocar água quente no mesmo (ou aquecer a água no recipiente) e acrescentar um pouco de detergente suave. Após imergir e descolar os restos de chocolate, o recipiente deve ser lavado com uma esponja ou escova. Após esvaziar o recipiente, deve passá-lo com pano macio. Enxaguar bem com água limpa, para eliminar completamente os restos de detergente. Secar o recipiente com um pano macio.
- A caixa do motor deve ser passada com um pano macio e húmido.

! CUIDADO!

Nunca deve imergir a caixa do motor em água e não deve colocar na máquina de lavar louça!

- **Nunca** deve usar produtos de limpeza **granulados ou ásperos** para a limpeza, pois podem riscar o aparelho.
- Os elementos limpos devem ser rapidamente secos e polidos com um pano macio e seco.

6.3 Indicações de segurança relativas à manutenção

- Controlar regularmente o cabo de alimentação contra danificações. Nunca deve utilizar-se o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, então de forma a evitar qualquer perigo deve encomendar-se o seu arranjo num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.
- Quando encontrar danos ou falhas contacte o nosso agente ou o serviço de apoio ao cliente. Deve tomar-se atenção às indicações relativas à solução de problemas no ponto 7.
- Somente técnicos qualificados podem reparar ou fazer trabalhos de manutenção no aparelho, usando pecas e acessórios originais. **Nunca tente reparar o aparelho sozinho!**

7. Possíveis problemas

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÃO
O aparelho não aquece	A ficha não foi colocada na tomada	Colocar a ficha numa tomada eléctrica
	A temperatura não foi configurada	Colocar o regulador de temperatura na posição desejada
	Regulador de temperatura danificado	Contactar o vendedor
	Termóstato danificado	Contactar o vendedor
O motor do aparelho não funciona	Interruptor de funções colocado na posição **"0"**	O interruptor de funções deve ser colocado na posição **"I"**
	Interruptor de funções danificado	Contactar o vendedor
O aparelho está ligado à corrente eléctrica, mas não acende o controlo vermelho de funcionamento	Cabo de alimentação danificado	Verificar o cabo de alimen-tação e a corrente eléctrica
	Iniciou-se o fusível de corrente eléctrica	Verificar a corrente eléctrica
O chocolate pinga e escorre de forma desigual, não há efeito de fonte	O chocolate está demasiado denso	Diluir com óleo alimentar
	Valor de temperatura configurada demasiado baixo	Configurar uma temperatura mais alta
	O aparelho não está nivelado	Nivelar o aparelho, consultar o ponto **5.3 „Configuração e ligação"**
A corrente de chocolate é continuamente interrompida	Pedaços dos produtos imergidos em chocolate caíram no mesmo	Eliminar os pedaços dos produtos de chocolate. Normalmente os mesmos encontram-se no recipiente junto á ranhura de sucção da torre
Após adicionar chocolate / aditivos, a corrente de chocolate foi interrompida	Temperatura de chocolate ou aditivos demasiado baixa	Acrescentar apenas aditivos quente e chocolate

8. Reciclagem

Aparelhos usados

Depois de estar fora de uso, o aparelho deve ser eliminado respeitando as normas nacionais. É aconselhável contactar uma empresa especializada em reciclagem, ou simplesmente contactar as entidades locais.

ATENÇÃO!

Para evitar qualquer uso abusivo, certifique-se que esta impróprio para ser utilizado, antes de o eliminar. Para isso, retire o cabo principal de ligação à corrente.

NOTA!

Para a eliminação do aparelho respeite as normas nacionais e locais.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120